

No. Dok. : F-PBM-18

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev. : 00



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 fax. 0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polisri.ac.id



REKOMENDASI UJIAN LAPORAN AKHIR (LA)

Pembimbing Laporan Akhir memberikan rekomendasi kepada,

Nama : Muhammad Aidil Firmansyah
NIM : 0611.3060.1209
Jurusan/Program Studi : Adm. Bisnis / Adm. Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisa Break Event Point (BEP)
pada Pabrik Tahu dan Tempe
"Pak Sukardi" di Palembang

Mahasiswa tersebut telah memenuhi persyaratan dan dapat mengikuti Ujian
Laporan Akhir (LA) pada Tahun Akademik 2013 / 2014.

Palembang, 30 Juni 2014

Pembimbing I,

(Arden Mardiana, S.E.M.M.)

NIP 196004281989031001

Pembimbing II,

(Elisa, S.P., M.S.)

NIP 196010141989032002

No. Dck. : F-PBM-17
: 00

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918
Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id

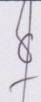
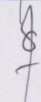

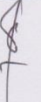



LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR

Lembar : 1


Nama : Muhammad Aidil Firmansyah
NIM : 0611 3060 1209
Jurusan/Program Studi : Adm. Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisis Break Event Point (BEP) pada Pabrik Tahu dan Tempe "Pak Sukardi" di Palembang.
Pembimbing (I) II *) : Bapak Prisdson Mardianan, S.E., M.M.

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	12/03-2014	Konsultasi umum proposal	
2.	26/03-2014	Perbaiki proposal, bagian masalahnya.	
3.	7/4-2014	ace proposal, lanjutkan.	
4.	22/4-2014	Perbaiki bab I.	
5.	05/05-2014	ace bab I, lanjutkan.	
6.	09/05-2014	Perbaiki bab II	
7.	16/05-2014	ace bab II, lanjutkan	

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
8.	30/05-2014	perbaiki Bab III	
9.	18/06-2014	ace Bab III dengan perbaikan, lanjutkan	
10.	20/06-2014	perbaiki Bab IV	
11.	23/06-2014	ace Bab IV, lanjutkan Bab V	
12.	24/06-2014	ace Bab V, lengkapi untuk ujian	

Palembang, 24 Juni 2014

Ketua Jurusan/KPS,


(Hendra Sastrawinata, S.T., M.M.)
NIP 197208182003121002

Catatan:

*) melingkari angka yang sesuai.

Ketua Jurusan/Ketua Program Studi harus memeriksa jumlah pelaksanaan bimbingan sesuai yang dipersyaratkan dalam Pedoman Laporan Akhir sebelum menandatangani lembar bimbingan ini.

Lembar pembimbingan LA ini harus dilampirkan dalam Laporan Akhir.

No. Dok. : F-PBM-17
: 00

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918
Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id








LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR

Lembar : 1

Nama : Muhammad Aidil Firmansyah
NIM : 0611 3060 1309
Jurusan/Program Studi : Adm. Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisis Break Even Point (BEP) pada Pabrik Tahu dan Tempe "Pak Sukardi" di Palembang.
Pembimbing I / II : Ibu Elsa, S.E., M.S.

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	12 Maret 2014	Perbaiki proposal	[Signature]
2.	26 Maret 2014	Perbaiki proposal	[Signature]
3.	2 April 2014	Perbaiki proposal	[Signature]
4.	8 April 2014	Acc proposal & lanjutkan ke Bnb I	[Signature]
5.	11 April 2014	Perbaiki Bnb I (sistematika Pembahasan) & lanjutkan ke Bnb II	[Signature]
6.	21 April 2014	Acc Bnb I, perbaiki Bnb II dan lanjutkan ke Bnb III	[Signature]
7.	2 Mei 2014	Acc Bnb II & perbaiki Bnb III	[Signature]

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
8.	8 Mei 2014.	Acc Bab <u>III</u> , Lanjutkan ke Bab <u>IV</u>	
9.	11 Juni 2014	Perbaiki Bab <u>IV</u>	
10.	18 Juni 2014	ACC Bab <u>IV</u> & Lanjutkan ke Bab <u>V</u>	
11.	24 Juni 2014	Perbaiki Pmb <u>V</u> & Lengkapi LA sdh!	
12.	26 Juni 2014	ACC Bab <u>V</u>	

Palembang, 26 Juni 2014.....

Ketua Jurusan/KPS,



(Hendra Sastrawinata, S.P., M.M)
NIP 19720818 2003121002

Catatan:

*) melingkari angka yang sesuai.

Ketua Jurusan/Ketua Program Studi harus memeriksa jumlah pelaksanaan bimbingan sesuai yang dipersyaratkan dalam Pedoman

Laporan Akhir sebelum menandatangani lembar bimbingan ini.

Lembar pembimbingan LA ini harus dilampirkan dalam Laporan Akhir.



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

Jalan Sriwijaya Negara Bukit Besar, Palembang 30319
Telepon 0711-353414 119, Website: <http://www.polsri.ac.id>
E-mail: info@polisriwijaya.ac.id

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR

Kami yang bertandatangan di bawah ini:

Pihak Pertama

Nama : Muhammad Aidil Firmansyah
NIM : 0611 3060 1209
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

Pihak Kedua

Nama : Pridson Mandiangan, S.E., M.M.
NIP : 195803201989101001
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

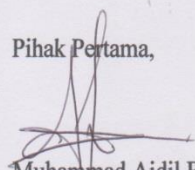
Pada hari ini, Senin tanggal 10 Februari 2014 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Isi Kesepakatan:

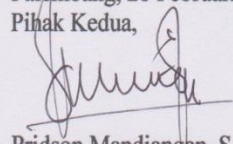
1. Konsultasi bimbingan dilakukan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) minggu.
2. Pelaksanaan bimbingan pada setiap hari Rabu mulai pukul 15.00 WIB.
Bertempat pada ruang staff dosen Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

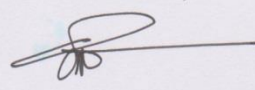
Pihak Pertama,


Muhammad Aidil Firmansyah
NIM 0611 3060 1209

Palembang, 28 Februari 2014
Pihak Kedua,


Pridson Mandiangan, S.E., M.M.
NIP 195803201989101001

Mengetahui
Ketua Jurusan,


Hendra Sastrawinata, S.E., M.M.
NIP 197208182003121002



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

Jalan Sriwijaya Negara Bukit Besar, Palembang 30319
Telepon 0711-353414 119, Website: <http://www.polsri.ac.id>
E-mail: info@polisriwijaya.ac.id

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR

Kami yang bertandatangan di bawah ini:

Pihak Pertama

Nama : Muhammad Aidil Firmansyah
NIM : 0611 3060 1209
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

Pihak Kedua

Nama : Elisa, S.E., M.Si
NIP : 196010141989032003
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

Pada hari ini, Senin tanggal 10 Februari 2014 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Isi Kesepakatan:

1. Konsultasi bimbingan dilakukan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) minggu.
2. Pelaksanaan bimbingan pada setiap hari Senin pukul 10.00 WIB.
Bertempat pada ruang staff dosen Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Pihak Pertama,

Muhammad Aidil Firmansyah
NIM 0611 3060 1209

Palembang, 10 Februari 2014

Pihak Kedua,

Elisa, S.E., M.Si
NIP 196010141989032003

Mengetahui
Ketua Jurusan,

Hendra Sastrawinata, S.E., M.M.
NIP 197208182003121002

Palembang, 3 Maret 2014

Hal: Permohonan Surat Pengantar
Pengambilan Data

Yth. Pembantu Direktur I
Politeknik Negeri Sriwijaya

Berdasarkan kurikulum Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya bahwa Laporan Akhir merupakan mata kuliah yang wajib dilaksanakan pada semester VI (enam). Untuk itu kami akan segera melakukan penelitian ke perusahaan guna melaksanakan penulisan Laporan Akhir yang merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan.

Sehubungan dengan hal tersebut, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

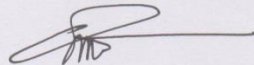
Nama	: Muhammad Aidil Firmansyah
NIM	: 0611 3060 1209
Semester	: VI (enam)
Jurusan/Program Studi	: Administrasi Bisnis
Mata Kuliah yang diambil	: Manajemen Produksi dan Operasi

Mohon kepada Bapak agar dapat membuatkan Surat Pengantar Pengambilan Data yang ditujukan kepada perusahaan/instansi tempat kami melakukan penelitian. Adapun pengantar tersebut ditujukan kepada:

Nama Usaha	: Pabrik Tahu dan Tempe "Pak Sukardi"
Nama/Jabatan	: Pemilik Pabrik
Alamat	: Jalan Macan Lindungan Komplek Perumahan KOPTI RT.002 RW.005 Kelurahan Bukit Baru Kecamatan Ilir Barat I Palembang

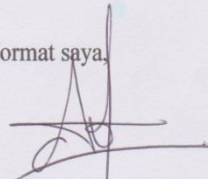
Besar harapan saya agar Bapak dapat mengabulkan permohonan ini. Atas perhatiannya, saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Ketua Jurusan



Hendra Sastrawinata, S.E., M.M.
NIP 197208182003121002

Hormat saya,



Muhammad Aidil Firmansyah
NIM 0611 3060 1209



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

Jalan Srijaya Negara Bukit Besar Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website : <http://www.polsri.ac.id>, e-mail : info@polsri.ac.id

Nomor : 1984/PL6.3.1/AK/2014

17 Maret 2014

Hal : Izin Pengambilan Data

Yth. Pemilik

Pabrik Tahu dan Tempe "Pak Sukardi"

Jalan Macan Lindungan Komplek Perumahan KOPTI

RT. 002 RW. 005 Kel. Bukit Baru Kec. Ilir Barat I

Palembang

Dengan hormat,

Sesuai dengan kurikulum Jurusan Administrasi Bisnis pada Politeknik Negeri Sriwijaya, Laporan Akhir merupakan mata kuliah wajib pada semester VI (enam). Untuk itu mahasiswa kami memerlukan data untuk penyusunan Laporan Akhir tersebut.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami mohon Saudara dapat memberikan izin dan membantu mahasiswa kami ini untuk mengumpulkan data.

Mahasiswa kami yang akan mengumpulkan data tersebut adalah :

No	Nama	NIM	Kelas	Jurusan/ Program Studi
1	Muhammad Aidil Firmansyah	0611 3060 1209	6 AN B	Administrasi Bisnis

Atas perhatian dan bantuannya diucapkan terima kasih.

a.n. Direktur
& Pembantu Direktur I,



H. Firdaus, S.T., M.T.

NIP 196305151989031002

Tembusan:

1. Ketua Jurusan Administrasi Bisnis
2. Yang bersangkutan

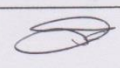

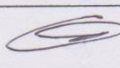
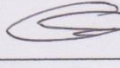
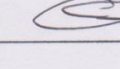



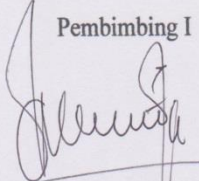
**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**


Jalan Srijaya Negara Bukit Besar, Palembang 30319
Telepon 0711-353414 119, Website: <http://www.polsri.ac.id>
E-mail: info@polisriwijaya.ac.id

LEMBAR KUNJUNGAN MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Muhammad Aidil Firmansyah
Nomor Induk Mahasiswa : 0611.3060.1209
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi
Judul Laporan Akhir : Analisa *Break Event Point* Pada Pabrik Tahu dan Tempe "Pak Sukardi" di Palembang
Pembimbing I : Pridson Mandiangan, S.E., M.M.
Pembimbing II : Elisa, S.E., M.Si.

No	Tanggal	Waktu Kunjungan	Keterangan	Paraf
1	1 Maret 2014	10.00	Perkenalan awal kepada pemilik pabrik	
2	10 Maret 2014	11.00	Pengiriman surat permohonan pengambilan data	
3	11 Maret 2014	09.00	Wawancara kepada pemilik pabrik	
4	20 April 2014	15.00	Pengambilan data tentang keadaan umum perusahaan	
5	20 Mei 2014	10.00	Dokumentasi bahan, mesin dan peralatan produksi	
6	25 Mei 2014	14.00	Pengambilan data keuangan, produksi dan penjualan tahun 2013	

Pembimbing I

Pridson Mandiangan, S.E., M.M.
NIP 196004281989031001

Palembang, Juni 2014
Pembimbing II

Elisa, S.E., M.Si.
NIP 196010141989032003

No. Dok. : F-PBM-22

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev. : 00



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 fax. 0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



REVISI UJIAN LAPORAN AKHIR (LA)

Ruang : 1.
Dosen Penguji :
Nama Mahasiswa : M. Adil Firmansyah.
NIM : 061130601209
Jurusan/Program Studi : Adm. Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisis Break Even Point (BEP)

No	Uraian Revisi	Paraf
1.	Tinjau ulang permasalahan masalah sebelumnya dan bentuk perhitungan	
2.	Simulasi antara point pembekalan dan bab iv dengan kesimpulan dasar	
3.	Kaji kembali penilaian perusahaan terhadap aktivitas tetap - siklus ulang perhitungan biaya produksi)	
4.	Struktur organisasi & pembagian tugas.	
5.	Analisis soron → bab 4	

Palembang, 16 Juli 2014

an. Dosen Penguji,

(Prison. M.)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
 Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
 Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918
 Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id


PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Mahasiswa berikut,

Nama :

Muhammad Aidil Firmansyah

NIM :

0611 3060 1209

Jurusan/Program Studi :

Administrasi Bisnis

Judul Laporan Akhir :

Analisa Break Event Point (BEP) pada Pabrik
Tahu dan Tempe Pak Sukardi di Palembang

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diujikan pada hari Rabu tanggal 16
 bulan Juli tahun 2014. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah
 disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi:

No.	Komentar	Nama Dosen Penguji *)	Tanggal	Tanda Tangan
1	Telah dipenbaki sesuai revisi	Dewi Fadila, SE, MM	24/7/2014	
2	ACC perbaikan	Martika Lupikawaty, SE, MM	12/8/2014	
3	Telak & Perbaikan	H.L. Scharri Haram, S.E., M.Si	24/7/2014	
4.	-	Pradono Mardianan, SE, MM	18/7/2014	

Palembang,

Ketua Penguji **)

(Pradono M.)
 NIP. 1980001980101001

Catatan:

*) Dosen penguji yang memberikan revisi saat ujian laporan akhir.

**) Dosen penguji yang ditugaskan sebagai Ketua Penguji saat ujian LA.

Lembaran pelaksanaan revisi ini harus dilampirkan dalam Laporan Akhir.

HASIL WAWANCARA

No	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Wawancara
1	Sejak kapan Pabrik Tahu dan Tempe ini bapak dirikan dan bagaimana asal mula bapak tertarik membuka untuk mendirikan pabrik ini?	Pabrik ini saya dirikan sudah lama sejak tahun 1997, yang berawal dari keikutsertaan saya membantu di pabrik tahu dan tempe milik keluarga, dan saya berpikir mengapa tidak saya membuka pabrik sendiri.
2	Berapa modal pertama kali yang Bapak gunakan untuk mendirikan pabrik ini?	Pertama kali saya membuka pabrik ini saya memulai dengan uang sebesar Rp 7.500.000,- yang saya gunakan untuk membeli mesin penggupas kedelai bekas dan bahan baku pembuatan tempe.
3	Produk apa saja yang Bapak produksi di pabrik ini?	Ketika pertama kali pabrik ini dibuka saya hanya memproduksi produk tempe, namun telah 3 tahun belakangan ini kami sudah mulai memproduksi produk tahu.
4	Bagaimana sistem pendistribusian penjualan produk Bapak ini?	Ada 2 sistem pendistribusian untuk menjual produk kami, yang pertama ada para pelanggan yang setiap pagi langsung mengambil sendiri produk kami untuk mereka jual kembali, namun ada juga yang langsung kami jual sendiri di pasar-pasar kalangan tradisional seperti: Pasar Mega Asri, Pasar Serong dan Pasar Mainan.
5	Bagaimana sistem proses produksi masing-masing produk yang Bapak produksi mulai dari segi penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan mesin serta peralatan yang digunakan untuk proses produksi?	Antara masing-masing produk yang kami produksi biasanya kami menggunakan tenaga kerja dan mesin serta peralatan yang berbeda-beda untuk memproduksi masing-masing produk tersebut. Mungkin hanya bahan baku yang sama karena sama-sama menggunakan kedelai.
6	Berapa harga masing-masing produk yang pabrik Bapak produksi?	Untuk produk tahu kami menjual dengan harga Rp 800,- dan Rp 2.000,- untuk produk tempe.
7	Berapa hari pabrik Bapak beroperasi dalam 1 minggu?	Dalam satu minggu kami beroperasi sebanyak 6 hari.
8	Apakah setiap hari produk yang Bapak produksi semuanya dapat laku terjual?	Tingkat penjualan produk kami setiap hari tidak menentu, kadang semua laku terjual namun kadang juga masih tersisa beberapa buah. Namun biasanya jumlah produk yang tersisa tidak laku terjual itu hanya sedikit, mungkin hanya 2,5% dari yang kami

		produksi.
9	Bahan baku apa saja yang Bapak gunakan untuk memproduksi masing-masing produk dan berapa harga masing-masing bahan baku tersebut untuk tahun 2013 kemarin?	<p>Untuk produk tahu kami menggunakan bahan baku seperti kedelai dan kayu bakar, sedangkan untuk produk tempe kami menggunakan bahan baku kedelai, ragi, daun pembungkus, dan kayu bakar.</p> <p>Harga ragi Rp 10.500,-/Kg, kayu bakar Rp 7.000,-/pikul, daun pembungkus Rp 4.700,-/lempit, dan kedelai Rp 8.600,-/Kg. Mungkin harga kedelai tersebut sangat jauh meningkat dari biasanya karena pada tahun 2013 di Indonesia kedelai mengalami kelangkaan, sehingga kami pun terkena dampak kelangkaan tersebut dan sempat ikut mogok beroperasi.</p>
10	Mesin dan peralatan apa saja yang Bapak gunakan untuk memproduksi masing-masing produk dan berapa harga masing-masing bahan baku tersebut?	<p>Untuk produk tahu kami menggunakan mesin penggiling dan alat pengepresan, serta menggunakan peralatan seperti ember, drum, dandang, tungku masak, saringan, cetakan tahu dan blabak. Sedangkan untuk produk tempe kami menggunakan mesin pengupas kulit kedelai dan peralatan seperti ember, drum, dandang, tungku masak, saringan, baskom, kere, takaran, jembangan, dan kukusan.</p> <p>Harga mesin penggiling Rp 5.000.000,-/unit, alat pengepresan Rp 2.500.000,-/unit, ember Rp 9.000,-/unit, drum Rp 150.000,-/unit, dandang Rp 250.000,-/unit, tungku masak Rp 200.000,-/unit, saringan Rp 15.000,-/unit, cetakan tahu Rp 40.000,-/unit, blabak Rp 5.000,-/unit, mesin pengupas kulit kedelai Rp 2.700.000,-/unit, baskom Rp 20.000,-/unit, kere Rp 36.000,-/unit, takaran Rp 9.000,-/unit, jembangan Rp 50.000,-/unit, dan kukusan Rp 115.000,-/unit.</p>
11	Berapa banyak dalam satu hari biasanya pabrik Bapak memproduksi masing-masing produk?	Dalam satu hari kami menggunakan 50 Kg kacang kedelai untuk memproduksi produk tahu dan menggunakan 75 Kg untuk memproduksi produk tempe.
12	Bagaimana dengan jumlah bahan pelengkap yang harus digunakan apabila dalam satu hari pabrik	Untuk produksi bahan pelengkap kayu bakar itu biasanya kami menggunakan perbandingan 10:1, dimana untuk 10 Kg

	menggunakan bahan baku kacang seperti yang Bapak sebutkan tadi?	kacang kedelai kami menggunakan 1 pikul kayu bakar. Sedangkan untuk bahan pelengkap seperti ragi untuk takaran 75 Kg kacang kedelai kami hanya menggunakan 0,5 Kg ragi. Dan untuk bahan pelengkap daun pembungkus kami menggunakan perbandingan 2:1, dimana 1 lempit daun pembungkus biasanya kami gunakan untuk 2 Kg kacang kedelai.
13	Biasanya 1 Kg kacang kedelai itu dapat menjadi berapa buah tahu dan tempe?	Untuk takaran 1 Kg kacang kedelai biasanya dapat menjadi 20 buah tahu, dan untuk produk tempe biasanya 1 Kg kacang kedelai dapat menjadi 9 buah tempe.
14	Berapa banyak jumlah mesin dan peralatan yang Bapak gunakan untuk memproduksi masing-masing produk?	Untuk memproduksi produk tahu kami menyiapkan 1 unit mesin penggiling, 1 unit alat pengepresan, 30 unit ember, 2 unit drum, 4 unit dandang, 2 unit tungku masak, 2 unit saringan, 3 unit cetakan tahu dan 100 unit blabak. Sedangkan untuk produk tempe kami menyiapkan 1 unit mesin pengupas kulit kedelai, 3 unit drum, 4 unit dandang, 2 unit tungku masak, 3 unit saringan, 6 unit baskom, 10 unit kere, 3 unit takaran, 4 unit jembatan, dan 5 unit kukusan.
15	Kalau dari segi tenaga kerja, ada berapa orang jumlah tenaga kerja yang bekerja di pabrik Bapak?	Jumlah seluruh tenaga kerja yang bekerja di pabrik saya ada sebanyak 9 orang, yang terdiri dari 7 orang yang bekerja langsung di lapangan untuk memproduksi produk dan 2 orang bekerja di bagian pemasaran dan keuangan.
16	Bagi 7 orang tenaga kerja yang bekerja langsung di pabrik untuk memproduksi itu semua tercampur menjadi satu untuk memproduksi produk tahu dan tempe atau berbeda tenaga kerja yang digunakan setiap produknya?	Untuk setiap produk itu kami menggunakan tenaga kerja di pabrik yang berbeda sesuai dengan kebutuhan masing-masing produk. Contohnya untuk produk tahu dari 7 orang itu kami mempekerjakan 3 orang untuk memproduksi produk tahu, (2 orang memasak dan 1 orang bertugas untuk mengepres atau mencetak tahu). Dan untuk produk tempe dari 7 orang itu kami mempekerjakan 4 orang untuk memproduksi produk tahu, (3 orang memasak dan 1 orang bertugas untuk mengemas tempe). Sedangkan untuk 2 orang yang bekerja

		dibagian pemasaran dan keuangan itu bertugas untuk mengurus kedua produk tersebut.
17	Bagaimana sistem penggajian atau pengupahan yang Bapak berikan kepada para tenaga kerja tersebut?	<p>Untuk para pekerja langsung di pabrik kami menggunakan sistem upah harian sesuai dengan jumlah mereka bekerja dan tingkat kesulitan pekerjaan mereka. Bagi para pekerja pabrik yang bertugas memasak itu mendapat upah Rp 35.000,-/hari, sedangkan yang bertugas mencetak atau mengemas produk itu mendapatkan upah Rp 30.000,-/hari.</p> <p>Kemudian untuk para pekerja di bagian pemasaran dan keuangan itu kami beri sistem gaji bulanan dimana setiap orang mendapat gaji sebesar Rp 1.000.000,-/bulan.</p>
18	Berapa lama biasanya Bapak menggunakan mesin dan peralatan untuk proses produksi sebelum diganti dengan yang baru?	<p>Biasanya untuk mesin produksi kami menggunakannya selama 4-8 tahun, sedangkan untuk peralatan tungku masak kami gunakan untuk 5 tahun, kemudian untuk peralatan seperti saringan, dan takaran selama 1 tahun, untuk jembatan, kere, dan baskom selama 1,5 tahun, untuk dandang, kukusan, cetakan tahu dan ember selama 2 tahun, sedangkan untuk drum dan blabak selama 3 tahun.</p>
19	Berapa besaran nilai sisa yang disisakan untuk masing-masing mesin dan peralatan?	<p>Kalau untuk nilai sisa dari masing-masing mesin dan peralatan itu bervariasi tergantung kualitas dari mesin dan peralatan itu sendiri. Misalnya untuk semua mesin, drum, dandang, dan kukusan itu kami mengambil kebijakan 10% dari harga perolehan, sedangkan selain mesin dan peralatan tersebut kami menetapkan nilai sisa sebesar Rp 0,-.</p>
20	Selama Bapak menjalankan pabrik ini apakah Bapak menggunakan sistem perhitungan dan pengklasifikasian biaya, perhitungan <i>break event point</i> , serta perencanaan laba dalam proses produksi?	<p>Dari mulai pertama kali saya mendirikan pabrik ini sampai saat ini saya tidak pernah menggunakan sistem perhitungan dan pengklasifikasian biaya, perhitungan <i>break event point</i>, serta perencanaan laba dalam proses produksi karena saya tidak mengerti tentang sistem tersebut.</p> <p>Biasanya saya melakukan proses produksi sesuai dengan keadaan pasar, atau kebiasaan dan kebijakan pabrik.</p>

21	Apakah Bapak ada perencanaan untuk mendapatkan laba ditahun ini, jika ada kira-kira berapa besaran laba yang Bapak targetkan untuk dicapai pada tahun ini?	Biasanya saya tidak pernah menargetkan berapa besaran laba yang harus didapat setiap tahunnya, semuanya berjalan mengalir saja. Namun apabila diminta untuk menargetkan laba maka saya ingin di tahun ini pabrik saya mendapatkan laba minimal 30% dari laba tahun lalu.
22	Apakah setiap tahunnya Bapak melakukan sistem pembukuan untuk masing-masing produk, jika ada apakah boleh saya meminta laporan keuangan tersebut sebagai data untuk menyusun Laporan Akhir ini?	Iya biasanya pekerja dibagian keuangan selalu memberikan pembukuan laporan keuangan untuk masing-masing produk. Biasanya kami hanya menggunakan laporan keuangan laba rugi yang sangat sederhana untuk mengetahui posisi pabrik mengalami keuntungan atau kerugian. Kalau Anda ingin meminta laporan keuangan tersebut untuk digunakan sebagai data bahan dalam menyusun Laporan Akhir kami bisa memberikannya, namun kami harap jangan sampai disalah gunakan laporan keuangan tersebut.